

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R. F., Hikal, M. S., and Taleb, K. A. A. 2020. Biological, chemical, and antioxidant activities of different types kombucha. *Annals of Agricultural Science*, 65(1):1-7.
- Ayed, L., Abidi, S. B., and Hamdi, M. 2016. Development of a beverage from red grape juice fermented with the kombucha consortium. *Annals of Microbiology*, 67(1): 111-121.
- Bahriul, P., Rahman, N., dan Diah, A. W. M. 2014. Uji aktivitas antioksidan ekstrak daun salam (*Syzygium polyanthum*) dengan menggunakan 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3): 368-374.
- Cardoso, R. R., Neto, R. O., D'Almeida, C. T. D. S., Nascimento, T. P. D., Pressete, C. G., Azevedo, L., Martino, H. S. D., Cameron, L. C., Ferreira, M. S. L., and Barros, F. A. R. D. 2019. Kombucha from green and black teas have different phenolic profile, which impacts their antioxidant capacities, antibacterial, and antiproliferative activities. *Food Research International*, 128: 1-38.
- Coton, M., Pawtowski, A., Taminiau, B., Burgaud, G., Deniel, F., Labarthe, L. C., Fall, A., Daube, G., and Coton, E. 2017. Unraveling microbial ecology of industrial-scale kombucha fermentations by metabarcoding and culture-based methods. *FEMS Microbiology Ecology*, 93(5): 1-16.
- Efron, S. E., dan Ravid, R. 2019. Writing the literature review: a practical guide. United Kingdom: Guilford Publications.
- Falahuddin, I., Apriani, I., dan Nurfadilah. 2017. Pengaruh proses fermentasi kombucha daun sirih (*Annona muricata* L.) terhadap kadar vitamin c. *Jurnal Biota*, 3(2): 90-95.
- Febrianti, Y., dan Riastuti, R. D., 2016. Karakteristik mikrobiologis kombucha dari berbagai jenis olahan teh. *Biogenesis*, 4(2): 107-114.
- Gaggia, F., Baffoni, L., Galiano, M., Nielsen, D., Jakobsen, R., Castro-Mejía, J., Di Gioia, D. 2018. Kombucha beverage from green, black and rooibos teas: a comparative study looking at microbiology, chemistry and antioxidant activity. *Nutrients*, 11(1): 1-22.
- Gough, D., Thomas, J., dan Oliver, S. 2017. An introduction to systematic reviews. United Kingdom: SAGE Publications.
- Islam, S. N., Farooq, S., dan Sehgal, A. 2017. Effect of consecutive steeping on antioxidant potential of green, oolong, and black tea. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(1): 1-6.

- Ivanišová, E., Meňhartová, K., Terentjeva, M., Harangozo, E., Kántor, A., dan Kačániová, M. 2019. The evaluation of chemical, antioxidant, antimicrobial and sensory properties of kombucha tea beverage. *Journal of Food Science and Technology*, 57(5): 1840–1846.
- Jakubczyk, K., Kałduńska, J., Kochman, J., and Janda, K. 2020. Chemical profile and antioxidant activity of the kombucha beverage derived from white, green, black and red tea. *Antioxidants*, 9(5): 1-15.
- Khamidah, A., dan Antarlina, S. S. 2020. Peluang minuman kombucha sebagai pangan fungsional. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2): 184-200.
- Kristiandi, K., Lusiana, S. A., Ayunin, N. A. Q., Ramdhini, R. N., Marzuki, I., Rezeki, S., Erdiandini, I., Yuninto, A. E., Lestari, S. D., Ifadah, R. A., Kushargina, R., Yuniarti, T. dan Pasanda, O. SR. 2021. *Teknologi Fermentasi. Indonesia: Yayasan Kita Menulis.*
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., dan Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan mutu teh bunga lotus (*Nelumbo mucifera*). *Fishtech*, 2(1): 9-21.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R. T., dan Hanindito, S. B. 2016. Pangan fungsional dari tanaman lokal Indonesia. *Metana*, 12(1): 26-30.
- Kombucha Brewers International. 2020. *Kombucha code of practice (2nd edition)*. Diakses pada 8 Desember 2021. <https://kombuchabrewers.org/kombucha-code-of-practice/>
- Michalowska, G. A., Kulczynski, B., Xindi, Y., Gumienna, M. 2016. Research on the effect of culture time on the kombucha tea beverage's antiradical capacity and sensory value. *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria*, 15(4): 447-457.
- Nur, Y. M., Indrayati, S., Periadnadi., dan Nurmiati. 2018. Pengaruh penggunaan beberapa jenis ekstrak tanaman beralkaloid terhadap produk teh kombucha. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 6(1): 55-62.
- Nurhayati., Yuwanti, S., dan Urbahillah, A. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori kombucha *casara* (kulit kopi ranum). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1):38-49.
- Purnami, K. I., Jambe, A. A. G. N. A., dan Wisaniyasa, N. W. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA*, 7(2): 1-10.
- Rahman, M., Jahan, I. A., Ahmed, S., Ahmed, K. S., Roy, M., Zzaman, W., dan Ahmad, I. 2021. Bioactive compounds and antioxidant activity of black and green tea available in Bangladesh. *Food Research* 5(3): 107-111.

- Rizal, H. M., Pandiangan, D. M., dan Saleh, A. 2013. Pengaruh penambahan gula, asam asetat dan waktu fermentasi terhadap kualitas substrat. *Jurnal Teknik Kimia*, 1(19): 34-39.
- Rupadani, N. L. D., Susanti, N. M. P., dan Leliqia, N. P. E. 2013. Uji aktivitas antioksidan minuman kombucha lokal di Bali dengan substrat gambir. *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(3):100-104.
- Sari, P. A., dan Irdawati. 2019. Kombucha tea production using different tea raw materials. *Bioscience*, 3(2):135-143.
- Sari, P. A., dan Irdawati. 2020. Kombucha tea production by amobil cells in several different tea processing. 4(2): 133-139.
- Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Padang: Andalas University Press.
- Setiarto, R. H. B. 2020. Teknologi fermentasi pangan tradisional dan produk olahannya. Indonesia: Guepedia.
- Shannon, E., Jaiswal, A. K., and Abu-Ghannam, N. 2018. Polyphenolic content and antioxidant capacity of white, green, black, and herbal teas: kinetic study. *Food Research*, 2(1): 1-11.
- Simanjuntak, D. H., Herpandi, H. dan Lestari, S. D. 2016. Karakteristik kimia dan aktivitas antioksidan kombucha dari tumbuhan apu-apu (*pistia stratiotes*) selama fermentasi. *Jurnal Fishtech*, 5(2): 123-133.
- Simbolon, D. 2021. Literatur review untuk penelitian kesehatan: bintang pustaka. Yogyakarta: Bintang Pustaka Madani.
- Suhardini, P. N., dan Zubaidah, E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kombucha dari berbagai jenis daun selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 221-229.
- Sukmawati, P. P. A., Ramona, Y., dan Leliqia, N. P. E. 2013. Penetapan aktivitas antioksidan yang optimal pada teh hitam kombucha lokal di Bali dengan variasi waktu fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(1): 25-29.
- Tanticharakunsiri, W., Mangmool, S., Wongsariya, K., and Ochaikul, D. 2020. Characteristics and upregulation of antioxidant enzymes of kitchen mint and oolong tea kombucha beverages. *Journal of Food Biochemistry*, 45(1): 1-14.
- Ulusoy, A., and Tamer, C. E. 2019. Determination of suitability of black carrot (*Daucus carota* L. spp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) juice concentrate, cherry laurel (*Prunus laurocerasus*), blackthorn (*Prunus spinosa*) and red raspberry (*Rubus ideaus*) for kombucha beverage production. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(3): 1-13.

- Werdhasari, A. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*, 3(2): 59-68.
- Widyaningsih, T. R., Wijayanti, N., dan Nugrahini, N. I. P. 2017. Pangan fungsional. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wistiana, D., dan Zubaidan, E. 2015. Karakteristik kimiawi dan mikrobiologis kombucha dari berbagai daun tinggi fenol selama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1446-1457.
- Yanti, N. M., Ambardini, S., Ardiansyah., Marlina, W. O. L., dan Cahyanti, K. D. 2020. Aktivitas antibakteri kombucha daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan konsentrasi gula berbeda. *Berkala Sainstek*, 8(2): 35-40.
- Zhao, Z. J., Sui, Y. C., Wu, H. W., Zhou, C. B., Hu, X. C., and Zhang, J. 2018. Flavour chemical dynamics during fermentation of kombucha tea. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 30(9): 732-741.
- Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., Srinta, I., and Blanc, P. J. 2018. Potential of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13: 198–203.